



# Schweizer Bootschaft **BISTRO.**

## Häzlich Willkommä in der **SCHWEIZER BOOTSCHAFT**

Mit dieser Gastronomie wollen wir für Sie Botschafter der Schweizer Küche, der Schweizer Kultur und der Schweizer Lebensart sein. Das bei uns die Bootschaft mit zwei „o“ geschrieben wird, ist kein Schreibfehler, sondern ein kleines Wortspiel. Wir schlagen hiermit eine Brücke zwischen Bergen und Seen sowie der Schweizer Schifffahrt. Unsere genieteten Schiffswände und die Schiffs-Bar stellen diesen Bezug optisch dar. Das „Fenster zum See“ zeigt Ihnen bewegte Bilder der Schweizer Schifffahrt.

Nicht nur die allgemein bekannten und beliebten Dampfschiffe auf den Seen der Alpenregion sind beachtenswert. Die Schweiz zählt auch seit Jahren zu den Top-Nationen des Segelsports. Das Team ALINGHI gewann z.B. mehrmals die begehrteste Trophäe im internationalen Yachtsport, den America's Cup. Unter Schweizer Flagge „segeln“ auch Handelsschiffe über die Weltmeere.

Unsere Küche der Schweizer Bootschaft ist stets bemüht, Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis der Schweiz zu bieten und bemühen uns stets original Schweizer Produkte zu verarbeiten, die wir zum Teil selbst vor Ort kaufen und importieren. Produkte, die wir Ihnen auch gern außer Haus anbieten.

Unsere Cateringabteilung steht Ihnen auch für Ihre Veranstaltungen im privaten oder geschäftlichen Rahmen gern zu Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten Aufenthalt in der Schweizer Bootschaft.

**Ihr Bootschafter**

*Lothar Preukschat*

**Bitte beachten Sie, dass wir aktuell  
keine EC- oder Kreditkarten akzeptieren.**



## Schweizer Bootschaft BISTRO.



### **Käsefondue für einen gemütlichen Abend mit Freunden!**

Machen Sie sich einen schönen Abend zu zweit oder mit Freunden und genießen Sie uns original Schweizer Käsefondue mit Kirschwasser verfeinert. Dazu reichen wir als Beilagen frisches Brot.

#### **Original Schweizer Käse-Fondue**

dazu servieren wir frisches Brot

**Preis pro Person: EUR 13,00**

Fragen Sie auch nach unseren Fondue-Variationen:

z.B. würziges Appenzeller Fondue, Tomatenfondue, alkoholfreies Fondue

Zusätzliches: kleine Gschwelli (Pellkartöfelchen), Tomaten, Cornichons, Pilzen, Perlzwiebeln oder Chili.

Aufpreis Gschwelli im Jutesäckchen: 3,00 EUR pro Portion

Aufpreis jede weitere Zutat 1,50 EUR pro Portion



# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

<b>Suppen &amp; Eintöpfe</b>		<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
Tomatensuppe mit frischen Kräutern		8,50	10,00
Schweizer Gerstensuppe	Vorsuppe	7,00	9,00
	großer Teller	10,00	11,00
Langenthaler Militärtopf	Vorsuppe	7,00	9,00
	Poulardenbrust-Mettwurst-Gemüse großer Teller	10,00	11,00
Appenzeller Hochzeitssuppe Haferflocken, kleinste Gemüsewürfelchen		7,00	9,00
Linsenschaum-Süppchen von der roten Linse, Beluga-Linsensalat und Räucherlachs-Grissinis		8,50	9,50

**Bitte beachten Sie, dass wir aktuell  
keine EC- oder Kreditkarten akzeptieren.**



# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

<b>Schweizer Spezialitäten</b>	<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
<i>- hausgemacht - auch als Vorspeise geeignet</i>		
Gemischter Salat mit Bergkäsestreifen	8,00	9,50
Cervalat-Salat klein	5,50	6,50
Schweizer Wurstsalat groß	8,50	10,00
Ravioles de Blettes	9,00	10,50
Mangold-Käse Nudeln, gratiniert <i>als Vorspeise</i>	6,50	7,00
Capuns	10,50	12,00
Mangoldröllchen mit Speckspätzle-Teig gefüllt <i>als Vorspeise</i>	7,00	8,50
Überbackenes Polentatürmchen auf Pilzragout auf Pilzragout	9,50	11,00
Bündnerteller dünn geschnittenes Bündner Fleisch auf gebuttertem Bauernbrot und kleinem Salat	10,00	11,50
Schweizer Älplermagronen	9,00	10,50
Nudeln-Kartoffeln-Käse <i>als Vorspeise</i>	6,50	7,50

### **Nur nach vorheriger Bestellung:**

#### **Käse-Raclette**

Das Käse Erlebnis für die guten Freunde

Vom  $\frac{1}{4}$  Laib – für 5-8 Personen 80,00 93,00  
ca. 1,6 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Tomaten

Vom  $\frac{1}{2}$  Laib – für 10-15 Personen 140,00 165,00  
ca. 3,5 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Tomaten



# Schweizer Bootschaft BISTRO.

Hauptspeisen	EUR	CHF
hausgemachte Schweizer Speck-Spätzle mit		
+ Kräuterseitlingen und gehobelten Hartkäse	9,50	11,10
+ Filet vom Schwein ca. 150gr	13,00	15,00
+ Spanferkel-Kotelets, 3 Stück	13,00	15,00
Holzfäller-Pfanne	13,50	15,60
geröstetes Bauernbrot, Schweinelende, gedünstete Zwiebeln, Bacon, mit Käse überbacken		
Zürcher Geschnetzeltes (auch original mit Kalbnieren) mit Röschi	16,00	18,50
Kalbs-Leberli (geschnätzelt) mit Äpfeln und Zwiebeln mit Röschi	16,00	18,50

en Guete!

**Wallis**-Tschägättä nennen die Lötschentaler die furchterregenden Masken, die sie sich zur Fasnachtzeit abends über den Kopf stülpen. Das Tragen der kleinen Kunstwerke aus Arvenholz und der dazugehörigen Schaf- oder Ziegenfelle und Kuhschellen ist heute noch den Männern vorbehalten, die darin Frauen und Kindern nachsetzen und sie mit Schnee einreiben.





## Schweizer Bootschaft BISTRO.

<b>Unsere Röschti Spezialitäten</b>	<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
Röschti-Pur	7,50	8,70
Gemüse-Röschti Röschti mit Gemüse-Mix	9,50	11,00
Tessiner-Röschti mit Speckwürfeln und Rosmarin	9,00	10,50
Zürcher-Röschti mit Zwiebeln und Kümmel	9,00	10,50
Appenzeller-Röschti mit Speckwürfeln und Bergkäse	10,50	12,50
Förster-Röschti mit versch. Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, milde Peperoncini	11,50	13,50
Senne-Röschti mit Käse überbacken, garniert mit 2 Spiegeleiern	11,00	13,00
Simmentaler-Röschti-Burger Simmentaler Beef – Gemüse – Röschti: Der Burger der Alpen	14,50	16,80
Röschti-„Azzurro“ Schweineschnitzel, Tomatenscheiben, Käse überbacken	15,00	17,50

### **passend zum Röschti:**

Bratwürstel	4,00	4,60
Schweinefilet	8,00	9,50
Räucherlachs	6,00	7,00

**Fribourg**– Lindt, Suchard, Cailler:  
Namen die jeder kennt. Im MaisonCailler  
in Broc, das schon von weitem duftet,  
sieht man, wie die wohl beste Schoggi  
der Welt entsteht – darüber besteht bei  
den Schweizern zumindest keine zweite  
Meinung.





## Schweizer Bootschaft BISTRO.

<b>Heisse Getränke</b>		<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
Schümli-Kaffee		1,90	2,20
Cappuccino		2,40	2,80
Café au Lait		2,50	2,90
Latte Macchiato		2,50	2,90
Mocca Chino		2,50	2,90
Heisse Schoggi		2,50	2,90
Espresso		1,90	2,20
verschiedene Tee-Sorten		2,00	2,30
Ovomaltine mit Milch		2,50	2,90
Caotina, noir oder blanc		2,50	2,90
Glühbier		4,00	4,60
<b>Zur Erfrischung</b>			
Gerolsteiner premium, sprudel, medium & naturell	0,2 l	1,90	2,20
Gerolsteiner, sprudel & naturell	0,75 l	5,00	5,80
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,2 l	2,00	2,30
Fanta / Sprite	0,2 l	2,00	2,30
VIO Schorle Johannisbeere	0,3 l	3,50	4,00
Schorley (CH Apfelsaftschorle)	0,33 l	3,50	4,00
Bitter Lemon	0,2 l	2,00	2,30
Rivella rot (Glasflasche)	0,33 l	3,50	4,00

*schöne kafele.*



## Schweizer Bootschaft BISTRO.

Säfte		EUR	CHF
Orangensaft	0,2 l	2,30	2,70
Kirschsafft	0,2 l	2,30	2,70

Alle Säfte gibt es auch als Schorle

### Deutsche Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,70	3,20
Bitburger 0,0%	0,3 l	2,70	3,20
Benediktiner Weizen Dunkel	0,3 l	3,50	4,00
Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	4,80	5,60

### Flaschenbiere

Benediktiner Weizen	0,5 l	4,50	5,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50	5,20

**Radler Royal 0,5 l** 8,00 9,30

Das Radler der Könige: Zitronensaft, Lime Juice, Limoncello, Zuckersirup, Eiswürfel, eiskaltes Bier

### Wir haben eine gesonderte Wein- und Degistifkarte!

---

**Bern: Kemmeriboden Schwinget** – Wo wuchtige Mannsbilder in Zwilchhosen einander so lange „lupfen“, bis die Schulterblätter des einen den Boden berühren, ist die Begeisterung der Zuschauer groß. Das Schwingen, dieses ursprüngliche Form des Zweikampfs im Sägemehl ist aktueller denn je.







# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

### Schweizer Bier Spezialitäten aus Appenzell

- Quöllfrisch**      Typ: Lagerbier, naturtrüb  
0,33l: **3,30 EUR**      Farbe: sattgelb  
Hopfen: aromatische Hopfenblume, strohig  
Eindruck: vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont
- Brandlöscher**      Typ: Lagerbier  
0,33l: **3,30 EUR**      Farbe: bernsteinfarben  
Hopfen: mild, trocken  
Eindruck: vollmundig, süffig, mild
- Holzfaß Bier**      Farbe: amber, naturtrüb  
0,33l: **3,30 EUR**      Hopfen: hopfenaromatisch, kaum Bittere  
Eindruck: vollmundig, leicht süssliches Eichenholzaroma
- Lager Dunkel**      Typ: Lagerbier dunkel  
0,5l: **4,50 EUR**      Farbe: dunkel, schwarz  
Hopfen: dezent  
Eindruck: süffig, süsslich, malzaromatisch
- Schwarzer Kristall**      Typ: Spezialbier  
0,33l: **3,50 EUR**      Farbe: gewitterschwarz  
Hopfen: sanft, leicht spitz  
Eindruck: vollmundig, Schokolade, Kaffee, Blaubeeren
- Appenzeller Weizen**      Typ: Spezialbier  
& **Alkoholfrei**      Farbe: dunkelblond, naturtrüb  
0,5l: **4,50 EUR**      Hopfen: leichte Bittere  
Eindruck: würzig, süffig, zimtige Note
- Flauder Panaché**      Typ: alkoholfreies Spezialbier  
0,5l: **4,50 EUR**      Farbe: Goldgelb  
Hopfen: Dezent  
Eindruck: mildes, spritziges Melisse-Holunder Aroma



## Schweizer Bootschaft BISTRO.

**Köhler Amber**  
0,33l: **3,30 EUR**

Typ: Bierspezialität  
Farbe: brillanter Bernstein  
Hopfen: leichte Hopfenbittere im Nachtrunk  
Eindruck: schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig

**Bitte fragen Sie auch unsere gesonderte Wein- und Degistifkarte!**

### aus dem Kloster Fischingen: Pilgrim Bier

**Craft Beer Collection**  
0,33l: **6,00 EUR**

verschiedene Sorten: je nach Vorrat  
**z.B. Indian Pale Ale, Josefi Weizenbock, Imperial Stout, Waldbier, Raspberry White**

**Biere D´Abbaye**  
37,5cl 10% vol **10,00 EUR**

verschiedene Sorten: je nach Vorrat  
**z.B. Triple Blonde**

**Biere Grand Cru**  
75cl 16% vol **35,00 EUR**

aktuelle Sorten:  
**Imperial Belgian Blonde**  
ein halbtrockenes Bier mit deutlicher Malzsüsse,  
feinem Hopfen- und fruchtbouquet so wie lieblichem,  
sehr angenehmem Abgang.

### **Biere D´Abbaye Magnum 150cl 45,00 EUR**

**Triple Blonde Magnum** - Feines Hopfenbouquet, typische belgische Klosterhefe-  
Note, ausgewogener Körper, fruchtiger Abgang

**Triple Ambrée Magnum** - Malzbetont, mit feiner Gewürz- und Sherrynote, leichter  
Kandissüsse und dem unbeschreiblichen Aroma der  
belgischen Trappistenhefe.

**Biere Grand Cru Jahrgangsbier aktuell 2015 1x Imperial Russian Stout**  
75cl 16% vol **45,00 EUR** samtig, Kaffee- und Schokolade-Goût



## Schweizer Bootschaft BISTRO.



**Swizly Cider**  
0,33l: **4,50 EUR**

Eine Mischung von klarem Apfelwein mit wenig Süssmost und Holunderblütensirup gibt Swizly den einzigartigen Geschmack. Swizly ist mild und süffig.

**Saft vom Fass**  
0,33l: **4,50 EUR**

Die einzigartige Möhl-Spezialität. Der frisch vergorene trübe Apfelwein wird in großen Eichenfässern abgezogen und 2–3 Monate zwischengelagert.

**Bitte beachten Sie, dass wir aktuell  
keine EC- oder Kreditkarten akzeptieren.**